

MICROSTAB pH

Migliora la stabilità microbiologica dei mosti e vini.

Caratteristiche

Microstab pH è uno stabilizzante con attività antimicrobica che limita lo sviluppo delle popolazioni alteranti. Il suo impiego consente di:

- Controllare la fermentazione malolattica (FML): nei mosti bianchi e rosati.
- Ridurre l'impatto sensoriale negativo causato da contaminazioni microbiche indesiderate (acidità volatile, ammine biogene, fenoli volatili).

Applicazione

- **Durante la vendemmia**, agisce come agente antimicrobico con capacità acidificante del mosto, favorendo il controllo microbiologico fin dalle prime fasi del processo.
- **Nei mosti e nei vini**, limita lo sviluppo della flora contaminante, consentendo di ottimizzare la gestione della solforosa grazie al suo effetto antimicrobico.
- **Nei processi di flottazione**, migliora l'efficacia della chiarifica, favorendo la stabilità del cappello e contribuendo alla prevenzione di alterazioni associate a fermentazioni lattiche nelle fasi iniziali.
- **Nei vini bianchi e rosati**, agisce come agente chiarificante, riducendo i composti responsabili dell'ossidazione e contribuendo a diminuire il rischio di pinking.
- **Nella seconda fermentazione dei vini spumanti**, Microstab pH favorisce lo sviluppo di fermentazioni con un profilo aromatico più pulito e definito, riducendo al contempo il rischio di fermentazione malolattica indesiderata.

Composizione

Formulato liquido a base di chitosano di origine fungina e acido L (+) tartarico (E-334).

Dose

Mosto – azione protettiva*: 50-200 ml/hl

Chiarifica del vino: 30-70 ml/hl

Vino – azione protettiva*: 70-200 ml/hl

*Dose applicabile in base al rischio microbiologico; contattarsi per definire la dose utile necessaria.

Dosi di 200 ml/hl aumentano di circa 1 g/l l'acidità totale. Dose massima legale consentita: 400 ml/hl.

Modalità di utilizzo

Applicazione su uva / mosto:

- Aggiungere la quantità corrispondente al volume complessivo da trattare nella tramoggia o nella tubazione di conferimento dell'uva. Nel caso di vini bianchi e rosati, effettuare l'aggiunta prima della pressatura per ridurre l'estrazione associata all'anidride solforosa e per lavorazioni con basso apporto di SO₂ iniziale.
- Aggiungere all'uscita della pressa, direttamente sul mosto, per garantire la protezione antimicrobica prima della sfecciatura / flottazione.

Applicazione sul vino:

- Aggiungere la quantità corrispondente all'intero volume, assicurandone la completa omogeneizzazione.

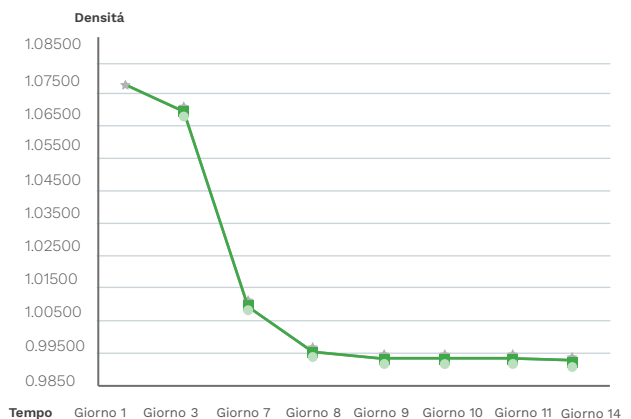


Grafico 3: Sviluppo della fermentazione alcolica dopo l'aggiunta di Microstab pH (monitoraggio della densità nel tempo) su mosto bianco con una popolazione di 10⁶ UFC/ml di *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO₂ totale: 21 mg/l, SO₂ libera: 2 mg/l, grado alcolico potenziale: 11,07% vol, glucosio + fruttosio: 207 g/l, acido malico: 1,60 g/l, acido lattico: 0,11 g/l).

Aspetto fisico

Liquido color ambrato.

Presentazione

Confezione da 24 Kg e 1200 Kg.

Proprietà fisico-chimiche e microbiologiche

EP 881 (REV.1)

Acido L-Tartarico (%)	39-41
pH	<1
Densità (g/ml)	1.17-1.19
Torbidità (NTU)	<40
Metalli pesanti	
Pb (mg/kg)	<1
As (mg/kg)	<1
Hg (mg/kg)	< 0,1
Cd (mg/kg)	<1
Specifiche microbiologiche	
Conta totale (UFC/g)	< 10 ³
E. coli (UFC/g)	< 10
Salmonella (UFC/25g)	Assenza

Conservazione

Conservare nella confezione di origine, in luogo fresco ed asciutto, assente da odori.

Una volta aperto, dovrà essere utilizzato il prima possibile.
Consumare preferibilmente: entro 2 anni dalla data di confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68.